Dr. Oetker France

Beignets fourrés à la crème pâtissière

env. 20 pièces Moyen Jusqu'à 60 Min.

Pour la pâte :

500 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure de Boulangerie Dr.Oetker ancel

2 oeufs

100 gr. de beurre ramolli

3 c. à s. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker ancel

200 ml de lait

1 pincée de sel

Pour la garniture:

1 sachet de Ma Crème Pâtissière Express ancel

500 ml de lait

1 Préparation de la pâte

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse. Laissez lever dans un endroit chaud pendant 1h30.

2 Préparation de la garniture

Préparez la crème pâtissière selon le mode d'emploi. Laissez refroidir la crème en remuant régulièrement pour éviter la formation d'une peau (ou en recouvrant directement la crème avec du film étirable).

3 Montage et cuisson des beignets fourrés

Sur un plan de travail préalablement fariné, étalez la pâte sur ½ cm d'épaisseur. Découpez des disques à l'aide d'un verre.

4 Déposez sur les disques une cuillère à soupe de crème pâtissière, puis repliez les disques. Mouillez les bords pour qu'ils restent soudés.

5 Laissez à nouveau lever env. 1 heure dans un endroit chaud.

6 Plongez les beignets dans le bain de friture pas trop chaud (env. 180 °C). Laissez dorer les beignets env. 3 min. de chaque côté.

7 Egouttez les beignets cuits sur du papier absorbant, saupoudrez-les encore chauds de sucre semoule ou glace.

Conseils et astuces

- Pour vérifier si la température du bain de friture est suffisamment élevée, placez une cuillère en bois dans l'huile chaude : de petites bulles doivent se former tout autour.